PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la uniday y la puerta del horno ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta, torceduras. (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.
Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, vierta o muévalo luego cuidadosamente revise su temperatura y enseguida antes de consumir evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

HORNO MICROONDAS/GRILL

MANUAL DEL USUARIO Y GUÍA DE COCINA

MB-307BMD

LEA LA TOTALIDAD DE ESTE MANUAL DEL
USUARIO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.

Importantes Instrucciones de Seguridad

CUIDADO-Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, daños corporales a personas o exposición excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA"** en la pagina 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este aparato siguiendo fielmente las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalación.
5. Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, por ejemplo, pueden explotar y por tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro aparato electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este aparato si el cordón o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este aparato debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio mas cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo el sumidero de la cocina, ni en un subterráneo húmedo, ni cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordón, en agua ni permita que uno u otro se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. (A) Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del horno, utilice solamente un jabón suave, no abrasivo, aplicando con una esponja o paño suave. (B) Véase instrucciones para limpiar la puerta, en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno microondas:
    a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
    b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
    c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimetos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar danõs corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobresalientes. El líquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenidos

4 **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

5 **INSTALACION**

7 **INTRODUCCION**

10 **DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL**

11 **INSTRUCCIONES DE OPERACION**

18 **NIVELES DE POTENCIA EN MICROONDAS**

19 **GUIA DE AUTO DESCONGELAMIENTO POR PESO**

20 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES**

20 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR POLLO**

21 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO**

22 **RECALENTAMIENTO**

23 **ALIMENTOS CONGELADOS CONVENIENTES**

24 **TABLA DE VEGETALES FRESCOS**

25 **COCCION Y DORADO**

27 **COCIMIENTO POR COMBINACION**

29 **OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA**

30 **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

31 **PREGUNTAS Y RESPUESTAS**

Especificaciones Tecnicas

	MB-307BMD
Potencia de Entrada	230V AC/50 Hz
Salida	800W (standard) IEC 705
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	530mm x 315mm x 415mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	350mm x 210mm x 372mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1200 W

Instalacion

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito electrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.
Este aparato está dotado de un cordón con enchufe (una de las cuales para conexión a tierra). Para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.
Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO– El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.

CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad.

NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón mas largo.
2. Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

Instalacion

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno.
El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en coccion de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa. Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
   a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
   b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
   c. Cambie de lugar el horno de microondas.
   d. Aleje el microondas de su receptor.
   e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

Introduccion

Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magneton el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al area de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están construídos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos mas seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automaticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando resíduos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos.

Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se encinde automáticamente cuando el horno está en operación tal que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disparejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción. Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomaran un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alientos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están está ligeramente caliente. Este no es un error. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cúbralos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosas como panes y queques se cocinan más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secos y quebradizos.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinaran mas rápido que la parte baja.

Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Introduccion

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.
Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocinan mas rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa que la carnes no se cocinan uniformemente y que no se sobrecocinen.
Cantidad de Alimentos: El número de microondas es su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, mas largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando 1/2 receta.
Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2.5cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va ha cocinar en un microonda en uno grueso y cuadrado. Las esquinas se quemaran más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas mas usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.
Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa mas efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro liquido o una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.
Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos. Sin embargo lo hecho causa perdida de liquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente fuera.
Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.
Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres se cocinan mas parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.
Movimiento: El movimiento es una de las técnicas mas importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.
Al cocinar en el microonda siemopre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.
Girarlos: Para alimentos muy altas como carnes y pollos, deberán girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.
Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo haca sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesa recibirán mas energía y los alimentos se cocinaran uniformemente.
Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría un arco en el horno "arcing".
Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.
Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana son probablemente reventados en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

Introduccion

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.
Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda aromatizar el sabor.

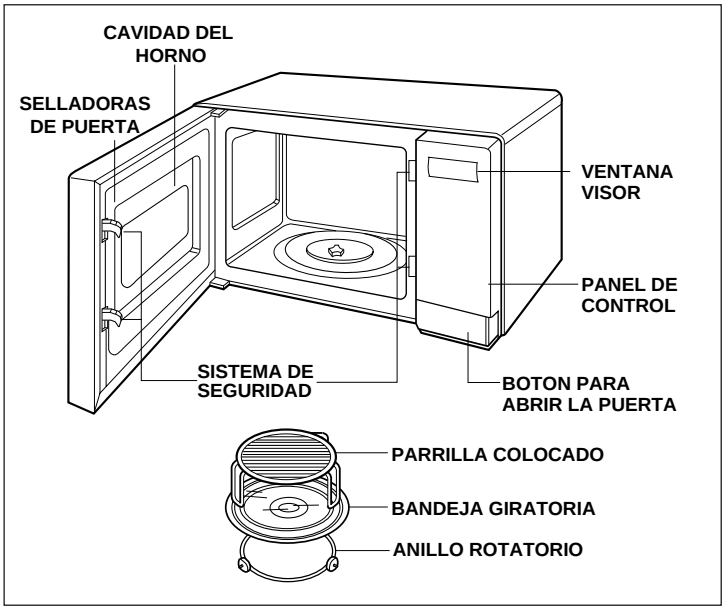
Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos.
La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Su usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.
Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como equipamiento de su microonda. Basta leer las siguientes lista:

1. Platos de cocina: Muchos clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. O realice el test de microondas.
2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgadas, tal que se de vuelta o vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.
3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas,es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tienene mas grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.
4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.
6. Utensilios pláticos de microonda: Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
7. Pocillos de cerámica y de piedra: Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser testeados para asegurarse.

PRECAUCION: ALTO CONTENIDO DE FIERRO, DE GUIAS ALTAS, SON ALGUNOS OBJETOS PARA NO COCINAR.

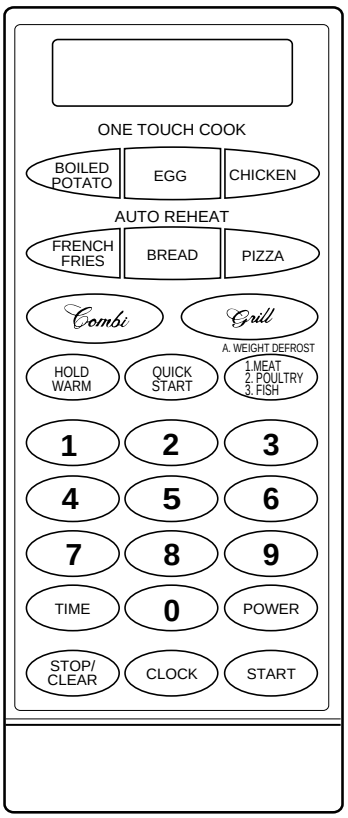
Diagrama de Caracteristicas / Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Parrilla colocado 1
Bandeja giratorio 1
Libro de coccion 1
Manual de uso 1
Anillo rotatorio 1

Este horno microonda esta diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.
No opere este horno en modo microonda con una parrilla colocado en el interior.



NOTA: Un pito suena cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

Instrucciones de Operacion

Fijando La Hora

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
RELOJ	2. Pulse **CLOCK**.
3 1 5	3. Ingrese el tiempo usando las teclas de números Ejm. Para fijar 3:15, pulse la tecla **[3]**, **[1]**, y **[5]**.
RELOJ	4. Pulse **CLOCK.** El reloj enpezará el conteo.

Cuando su horno es enchufado por primera vez o cuando la corriente se reinicie luego de una interrupción del suministro, los numeros en el visor se vuelven a 0.

NOTA:
Si el reloj (0 visor) muestra alguna anormalidad, desenchufe el horno desde el tomacorriente y enseguida ponga de nuevo el reloj.

La muestra inicial del tiempo es un reloj de 24 horas.
Si ud. desea fijar un reloj de 24 horas, presione la tecla CLOCK durante 4 segundos hasta que este reloj de 24 horas aparezca. Este cambio es posible sólo en el modo STOP/CLEAR, después que la esté dada. Si desea volver atrás, desenchufe y enchufe otra vez.

Cerradura Contra Niños

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
0	2. Pulse y mantenga **[0]** hasta que **"L"** aparezca en el visor y un pito sea escuchado.
	3. **"L"** permanecerá en el visor.

Esta es una característica única de seguridad que previene partidas accidentales del horno. Una vez que la cerradura de seguridad es fijada no puede tener lugar a cocción.

Cuando la cerradura de seguridad es fijada, usted no podrá accionar ninguna tecla.

Para cancelar la cerradura de seguridad.

0	1. Pulse y mantenga **[0]** hasta **"L"** desaparecerá del visor.
	2. La hora del día reaparecerá en la ventanilla del visor.

Instrucciones de Operacion

Tiempos De Coccion

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
TIEMPO	2. Pulse **TIME**.
3 3 0	3. Entre el tiempo deseado en minutos y segundos con toques de las teclas numéricas. Pulse **[3]**, **[3]**, y **[0]**.
INICIO	4. Pulse **START.**

Ejemplo:
Para cocinar por 3 min. 30 seg. en potencia Hi.

Estos métodos de cocción básicos permiten que usted cocine por un período de tiempo.

Fije el tiempo, y presione START. Su horno comenzará a cocinar usando la máxima potencia. (HI POWER)

Alimentos con alto contenido de humedad deberán ser cocinados a la máxima potencia, ya que estos son de cocción rápida la mejor técnica para mantener el natural sabor de los alimentos.

Usando Etiquetas De Multi-Potencia

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
TIEMPO	2. Pulse **TIME**.
4 5	3. Entre 45 seg. Pulsando **[4]** y enseguida **[5]**. Aparecerá **45** en el visor.
POTENCIA	4. Pulse **POWER**. **P-HI** aparece en el visor. Esto le dice que su microonda esta fijado en ALTA. A menos que una fijacion de diferente potencia sea alegida.
8	5. Pulse **[8]** para seleccionar el nivel de potencia 80% el visor mostrará **P-80**.
INICIO	6. Pulse **START**.

Ejemplo:
Para cocinar al nivel de potencia 8(80%) - 45 seg.

Para los alimentos que requieren un cocimiento lento, usted tiene 10 diferentes potencias.

La característica Multi-Potencia permite escoger un nivel bajo de potencia del horno automático HI (máxima potencia de horno) tal que los alimentos puedan cocerse mas lentamente.

Consulte la quía de fijaciones Multi-potencia para el mas adecuado nivel de cocción de los variados alimentos.

NOTA:
2 tonos de sonido cortos y uno largo y la palabra **END** mostrara la ventanilla del visor cuando el tiempo de cocción esta listo.
Enseguida el horno parará solo y se apaga.

Instrucciones de Operacion

Dos Etapas De Coccion

Primera etapa (10 min, nivel de potencia: HI)

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
TIEMPO	2. Pulse **TIME.** El visor mostrará o.
1 0 0 0	3. Insgrese 10 min pulsando **[1], [0], [0]** y **[0]** aparecerá **1000.** (La potencia estará en HI)

Segunda etapa (8 min, nivel de potencia: (7) 70%

TIEMPO	4. Pulse **TIME**.
8 0 0	5. Ingrese 8 min pulsando **[8], [0], [0].** Aparecerá **800** en el visor.
POTENCIA	6. Pulse **POWER**. **P-HI** aparecerá en el visor.
7	7. Pulse el número **[7]**. **P-70** aparecerá en el visor.
INICIO	8. Pulse **START**.

Dos etapas de cocción le permite programar hasta 3 diferentes etapas de cocción en ventaja que cada etapa con diferentes niveles de potencia y fijación de tiempos.

Cuando es presionado START, el horno comenzará la primera etapa y automáticamente procederá con la segunda y tercera etapa.

Dos pitos sonarán entre etapas.

Cuando están en el horno todas las etapas programadas, dos sonidos cortos y uno largo sonarán y END aparecerá en la ventanilla del visor.

- Para esparcir, invierta o ordene los alimentos, usted puede abrir la puerta del horno en cualquier tiempo durante la cocción. Esto no cambiara las fijaciones, presione START para continuar.
- Si usted no seleccionó el nivel de potencia, el horno aparecerá en POWER HIGH. (potencia alta)

QUICK START

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
QUICK START	2. Pulse **QUICK START** 4 veces**.**

Ejemplo:
2 min de cocimiento en potencia HI.

Uno de los tiempos grabados mas usados. La característica QUICK START le permite obtener 1 min 30 seg cocinando en potencia Alta pulsando la tecla QUICK START. Es posible obtener sobre 99 min 59 seg en Potencia Alta con la presión repetitiva de la tecla.

Instrucciones de Operacion

Temporizador

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
TIEMPO	2. Pulse **TIME**.
3 0 0	3. Ingrese 3 min pulsando **[3], [0], [0],** aparecerá **300** en el visor.
POTENCIA	4. Pulse **POWER**.
0	5. Pulse **[0].** (nivel de potencia 0)
INICIO	6. Pulse **START**.

Usted puede usar el temporizador de su horno para otros propósitos que cocinar alimentos.

Ejemplo:
Para contar 3 min de un huevo, o para un llamado telefónico.

Cocinando Con Un Toque

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
	2. Coloque alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
PIZZA	3. Pulse **PIZZA** 2 veces.

Cocinar con un toque se hace fácil cocinar.
Su menú del horno a sido preprogramado para cocinar automáticamente alimentos.
Digale al horno lo que usted quiere y cuantos objetos hay ahí.
Enseguida su horno microonda cocinara lo seleccionado.

El ejemplo dado es para cocinar 240 g de PIZZA.

El horno empezará el cocimiento seleccionado sin necesidad de pulsar START. Asegúrese de cerrar la puerta antes de seleccionar las categoría.

Instrucciones de Operacion

CARTA DE COCCION PARA COCINAR CON UN TOQUE

CATEGORIA	PULSOS DEL BOTON	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
BOILED POTATO (temperatura ambiente)	UNA VEZ	1 papa (230 g) 1/4 tasa agua	Las papas grandes lávelas con agua y peleles. Enseguida colóquelas en un palto hondo mediano y agua de acuerdo a la cantidad. Cúbralas con un plástico con perforaciones.
	DOS VECES	2 papas (460 g) 1/3 tasa agua	
	3 VECES	3 papas (690 g) 1/2 tasa agua	
	4 VECES	4 papas (920 g) 1/2 tasa agua	
EGG (temperatura ambiente)	UNA VEZ	1 a medio hacer	Quiebre el huevo en un bowl o tasa pequeña, perfore la yema con un palillo de cóctel, 4 veces en el centro y varias veces en la clara.
	2 VECES	1 huevo bien hecho	
CHICKEN (temperatura ambiente)	UNA VEZ	1/4 kg	Si usted quiere el pollo dorado deberá usar salsa para dar un apetitoso color dorado. Mezcle dos cucharadas de aceite, 1 cucharadita de pimienta, 1 cucharada de salsa de soya y sal. Mezcle hasta dar textura y unte las trozos de pollo. Coloque las trozos en plato bajo y cúbralos con plástico perforado.
	2 VECES	1/3 kg	
	3 VECES	1/2 kg	
FRENCH FRIES (congeladas)	UNA VEZ	120 g	Coloque las papas fritas en un plato. No cubra.
	2 VECES	240 g	
BREAD (Refrigerado)	UNA VEZ	110 g pequeño 2 panes de hamburguesa	Coloque los panes sobre 2 hojas de toalla nova. No cubra.
	DOS VECES	220 g grandes 4 panes de hamburguesa	
PIZZA (Refrigerada)	UNA VEZ	Individual (120 g)	En el plato o pocillo bajo coloque 2 hojas de toalla nova, ponga la pizza. No cubrir.
	DOS VECES	Mediana (240 g)	
	TRES VECES	Grande (360 g)	

Instrucciones de Operacion

Descongelamiento Automatico Por Peso

PARAR/ BORRAR
1. Pulse **STOP/CLEAR**.

DESCON GELAR
2. Pulse **1. MEAT** y aparecerá **DESCON** 1 en el visor luego los indicadores **INGRESO, Y PESO** parpadearan.

1 2
3. Ingrese el peso pulsando **[1]**, y **[2]**. En el visor aparecerá **1.2** el indicador **INGRESO, INICIO** parpadeará.

INICIO
4. Pulse **START.** Comenzará el descongelado. El visor cambiara en regresión el conteo de descongelamiento.

La característica de descongelamiento automático por peso es un método descongelado preciso para carnes, pollos y pescado congelado hasta kg.

El horno sonará durante el ciclo de Descongelado. En este instante, abra la puerta, délos vuelta, sepárelos, o reordene los alimentos. Saque alguna porción que este derretida. Regrese la porción al horno y pulse START para reiniciar el ciclo de descongelado.
El horno no parará durante el "BEEP" (sonido) a menos que se abra la puerta.

LISTA DE SECUENCIAS PARA DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO

SECUENCIA	ALIMENTOS	MIN/MAX ALIMENTOS
1 MEAT (CARNES)	● **CARNE VACUNO** ..... Carne molida, bistec, cubitos para estofado, carne fileteada, asado a la cacerola, hamburguesas etc ● **CORDERO** ..... Chuletas (2,5 cm. de grosor) arrollado ● **PORCINO** ..... Chuletas (1,25 cm de grosor) vienesas, filete, filete estilo campo, rollos de carne y salsa. ● **TERNERA** ..... Cortesas (460 g y 1,25 cm de grosor)	0.1~4.0 kg
2 POULTRY (AVES)	● **AVES** ..... Entera (bajo 1.7 kg., partes y pechugas, sin hueso. ● **CODORNIZ** ..... Entera ● **PAVO** ..... Pechugas de bajo 2 kg.	0.1~4.0 kg
3 FISH (PESCADOS)	● **PESCADO** ..... Filete, bistec enteros. ● **MARISCOS** ..... Cangrejo, colas de langosta, camarones escalopas.	0.1~4.0 kg

- El beneficio de esta característica de autodescongelación es fijada automáticamente y controla el tiempo de descongelamiento, pero igual que el descongelamiento convencional usted debe revisar los alimentos durante el período de descongelamiento.
- Para mejores resultados, remueva el pescado, mariscos, carne y pollo del envoltorio de plástico o papel. Sin embargo, el envoltorio generará vapor y jugo en los alimentos cerrados el cual pueden causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un plato de hornear expandido o parrilla de hornear en microonda para recoger los derrames.
- Los alimentos estarán algo fríos en el centro al terminar el proceso de descongelamiento.
- Cuando es difícil sacar el envoltorio de los alimentos, descongele el alimento con envoltorio un quarto del total del tiempo de descongelamiento que esta desplegado al comienzo del ciclo de descongelación. Enseguida saque el alimento del horno y remueva el envoltorio del alimento.

Instrucciones de Operacion

Mantener Calentar

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
MANTENER CALENTAR	2. Pulse **HOLD WARM**. La ventana del visor mostrará **HOLD**.
INICIO	3. Pulse **START**.

Si su horno tiene la característica HOLD WARM que mantiene los alimentos calientes después de que la cocción fue hecha.

El HOLD WARM continuará por mas de 60 min si STOP/CLEAR no ha sido tocado.
En este período mostrara END la ventanilla del visor acompañada por un sonido de 2 tiempos cortos y uno largo. La función HOLD WARM será usada independientemente.

Cocinando Con Grill

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**
GRILL	2. Pulse **GRILL.**
1 2 3 0	3. Ingrese el tiempo deseado en min y seg. tocando los botones numéricos. Pulse **[1], [2], [3]** y **[0]**.
INICIO	4. Pulse **START**.

Ejemplo: Para programar un tiempo de cocción con grill de 12 min y 30 segundos.

Esta característica permitirá dorar los alimentos y mayor tostado. No es necesario el precalentamiento del horno.

Use la parrilla "grill" para mejores resultados.

Cocinando Por Combinacion

PARAR/ BORRAR	1. Pulse **STOP/CLEAR**.
COMBI- NACION	2. Pulse **COMBI.**
3 3 0	3. Ingrese el tiempo deseado en minutos y segundos por toques de los botones numéricos. Pulse **[3], [3]** y **[0]**.
INICIO	4. Pulse **START**.

Este horno tiene un modo de combinación de cocción el cual permite que usted cocine con calor y microonda alternadamente.

El tiempo de cocción en modo COMBI es 10 seg. para microondas y 20 seg. por calor.

Niveles de Potencia En Microondas

Su microondas está equipado con 10 niveles de potencia (11 niveles incluyendo el 0) para dar la máxima flexibilidad y control de cocción en el horno. Cuando su programa de cocina es completado, un pitito suena automáticamente. La tabla abajo dará algunas ideas de cuales alimentos están preparados a cada uno de los varios niveles de potencia.

LA CARTA MUESTRA ABAJO EL NIVEL DE POTENCIA PARA SU HORNO.

CARTA DE NIVEL DE POTENCIA EN MICROONDAS

NIVEL DE POTENCIA	USOS
ALTO	• Hervir agua. • Bistec molido. • Hacer dulces. • Cocinar pollos trozados, pescado. vegetales. • Cocinar cortes tiernos de carne.
9 (Saute)	• Recalentar arroz, pastas y vegetales.
8 (Recalentar)	• Recalentar alimentos preparados rápidos. • Recalentar sandwiches.
7 (Mediano Alto)	• Cocinar platos de huevos, leche y queso. • Cocinar pan y queques. • Suavizar de chocolate.
6 (Mediano)	• Cocinar ternera. • Cocinar pescado trozado. • Cocinar budines y mariscos.
5 (Mediano bajo)	• Cocinar jamón, pollo entero, cordero. • Cocinar filete asado, tipos de lomo.
4 (Descongelar)	• Carne congelada, pollo y pescados y mariscos.
3 (Bajo)	• Cocinar cortes menos tiernos de carne. • Cocinar chuletas de cerdo, asados.
2 (Hervir a fuego lento)	• Quitado de hielo a frutas. • Disolver mantequilla.
1 (Calentar)	• Mantener platos y cacerolas calientes. • Batido de mantequilla y crema de queso.
0	• Detener el tiempo. • Temporizador independiente.

Guia De Auto descongelamiento Por Peso

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocimiento

Su horno le permitirá descongelar carne, pollos y pescados automáticamente. Para elograr el mejor resultado por auto descongelamiento por peso, aconsejamos que se siga la líneas guía en la carta abajo. Los alimentos no listado en la carta de abajo o el cual no caen dentro de los limites de peso pueden ser descongelados manualmente. Cuando el horno pitee, los alimentos deberán ser rearreglados o girados en lo posible. Cualquier porción trozada deberá ser removida. Si la puerta no esta abierta durante el pitito "beep" el horno continuará descongelando. Los alimentos deberán ser colocados en la parrilla del microonda o en el plato.

Siempre asegúrese que los alimentos estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

ALIMENTOS	SELECCION	PESO DE ALIMENTO	PROCEDIMIENTO
Vacuno/cerdo/ cordero	DEF 1	0.1 ~ 4.0 kg	Proteja los bordes con tiritas de papel estañado de 2.5 cm de ancho. Cuando suene el "Beep" del horno volteelas y proteja las porciones calientes. Después, envuelva y reposelo 1-2 min.
Bistec/chuletas Salchichas/tocino	DEF 1	0.1 ~ 4.0 kg	Proteja las orillas delgadas de las chuletas y bistec con papel estañado. Coloque el alimento que tiene partes mas delgadas en el centro en una sola capa. Cuando el Beep del horno suene volteelas sepárelas y arréglelas, proteja las porciones delgadas. Después del período de descongelamiento espere por 5 a 20 min.
Carne picada	DEF 1	0.1 ~ 4.0 kg	Cuando los beeps del horno paran remover las porciones calientes. Después del tiempo de descongelamiento espere por 5-20 min.
Pollos entero	DEF 2	0.1 ~ 4.0 kg	Sacarlos del envoltorio original enrrollar los trutros en papel estañado. Coloque la pechuga hacia arriba. Cuando los Beep del horno suenen volteela y proteja las porciones calientes. Luego del período de descongelamiento, envuelvala en papel estañado por 1 a 2 horas. Luego de este tiempo colóquela en agua fría para sacar menudencias si es necesario.
Pollos trozado	DEF 2	0.1 ~ 4.0 kg	Proteja los bordes con papel estañado, cuando suene el pitito del horno gire y reordene las porciones. Después del tiempo de descongelamiento cúbralas con papel estañado por 5 a 20 min.
Filetes de pescado	DEF 3	0.1 ~ 4.0 kg	Si es posible no amontonar el pescado, colóquelo extendido solo. Cuando los "Beeps" suenen gire y separe ordene los filetes, proteja lo necesario. Después del descongelamiento repose por 5 a 10 min.
Pescado entero	DEF 3	0.1 ~ 4.0 kg	Si es posible no amontonar el pescado colóquelo extendido solo. Cuando los "Beeps" suenen girelo, sepárelo, y reordenelo si es necesario. Luego del tiempo de descongelamiento repóselo por 5 a 10 min.

Procedimientos Generales Para Cocinar Carnes

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere de técnicas especiales. El asado deberá ser preparado y sazondado (si lo desea) pro cualquier método tradicional. La carne deberá descongelarse completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne en el rack asador del microondas o en un plato y coloque sobre el plato giratorio.
3. Cocinelo de acuerdo a la carta de cocción usando tiempos largos para cuartos de pequeñas mezclas y tiempos cortos de mezclas grandes.
4. Gire la carne por mas de una vez durante el tiempo de cocción.
5. Repósela por 5 a 10 min. envuelta con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.
6. Pruebe la carne, especialmente el cerdo, esté completamente cocida antes de comer.

CARTA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDA

CORTES	TIEMPOS DE COCCION POR 448 gr. (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Lomo/Plateada-Poco asada	8 1/2 a 9 min	M-HIGH (80%)
-Mediano	9 a 10 min	M-HIGH (80%)
-Bien asado	11 a 12 1/2 min	M-HIGH (80%)
Hamburguesas	7 a 9 min	MEDIUM (60%)
Asado a la cacerola	6 a 8 min	M-HIGH (80%)
Salchichas 2	2 a 3 min	HIGH
4	4 a 5 min	HIGH
8	5 a 7 min	HIGH
Cordero		
Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min	M-HIGH (80%)
Cerdo		
Lonjas, pierna	12 a 15 min	M-HIGH (80%)
lomo	1 min aprox por trozo	HIGH

NOTA: Los tiempos de arriba deberán ser respetadas como una guía solamente permiten sabores individuales y preferencias. Los tiempos pueden variar debido al corte y composición de la carne.

Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere técnicas especiales. El pollo deberá ser preparado tal como cualquier método convencional. Sazone si lo desea.
2. El pollo deberá estar completamente descongelado, asegurando menudencias y que cualquier metal sea removido.
3. Pinche el pellejo y cepille ligeramente con aceite vegetal.
4. Todos el pollo deberá estar colocado en el rack asador del microonda o en un plato de horno y colocado en la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones, en el carta de cocción girando el ave a través del tiempo de cocción. Particularmente el pollo, porque por su contextura tiene tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes muy gorditas. Girando el ave durante el rostizado ayuda estas áreas a cocerse uniformemente.

NOTA: Si el ave entera esta estofada, el peso del ave estofada deberá ser hecho calculando el tiempo de cocción.

6. Repose por 5 a 10 min, envuelvalo en papel estañado después de cocer antes pinchelo. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.

Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

7. Asegúrese que el ave este completamente cocinada antes de comer. El ave entera esta cocida cuando el corre jugo claro desde el interior al pinchar una trozo con el tenedor. Los trozos de pollo deberán ser pinchados con el tenedor sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo este claro y firme.

CARTA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TIEMPO DE COCCION POR 448 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos Entero Pechuga Trozado	 10 a 12 min 9 a 11 min 10 a 12 min	 M-HIGH (80%) M-HIGH (80%) M-HIGH (80%)
Codorniz Entera	9 a 12 min	M-HIGH (80%)

NOTA: Los tiempos de arriba deberán ser respetados como una guía solamente permite su individual preferencia. Los tiempos pueden variar debido a la forma y composición de los alimentos.

Procedimientos Generales Para Cocinar Pescado

PRECAUCION: No use papel estañado durante el ciclo de cocimiento.

1. Ordene el pescado en una fuente larga no metálica o cacerola.
2. Cubra con pedazos de plástico para microondas o cacerola tapada.
3. Coloque el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la carta de cocimiento. Puede agregar escamas de mantequilla en el pescado si lo desea.
5. Repóselo según indicaciones de la carta antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado este completamente cocido. El pescado estará opaco y fácil de cortar.

CARTA DE COCCION DE PESCADO FRESCO

pescado	tiempo de coccion POR 448 g (1 lb)	seleccion	Metodo	reposo
Filetes de pescado	4 a 6 min	HIGH	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	2-3 min
Bacalao	5 a 7 min	HIGH	1-2 cucharaditas	3-4 min
Filetes de lenguado	2 1/2 a 4 min	HIGH	1-2 cucharaditas	2-3 min
Lenguas de paloma	4 a 6 min	HIGH	1-2 cucharaditas	2-3 min
Mariscos enteros, Limpios y preparados	4 a 6 min	HIGH	—	3-4 min
Truchas enteras, Limpias y preparadas	5 a 7 min	HIGH	—	3-4 min
Bistec de salmón	5 a 6 min	HIGH	1-2 cucharaditas	3-4 min

Recalentamiento

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocimiento.

GUIAS GENERALES A SEGUIR

Calentar alimentos en el horno microondas saben a cocimiento fresco, no recocido. Cuando recaliente en el microondas deberá seguir las siguientes instrucciones.

1. Los alimentos deberán ser recalentados solo una vez.
2. Los alimentos deberán estar previamente descongelados antes de recalentar.
3. Siga las instrucciones de la carta de recalentamiento. Asegúrese que los alimentos están arreglados durante el tiempo de cocción donde sea posible.
4. Repóselo por 3 a 4 min antes de servir. Esto permitirá el termino del recalentamiento de los alimentos.
5. Asegúrese que los alimentos estén calientes antes de comerlos. El vapor emitido será visible desde todas las partes. Los alimentos que no estén calientes regreselos al horno para calentar mas. Para los alimentos que no pueden ser arreglados, ejm. Lazaña, el centro debe ser cortado con un tenedor para verificar si esta bien caliente.

CARTA DE RECALENTAMIENTO

Antes de recalentar los alimentos en su microondas remueva siempre los platos de metal o tintas y colóquelo en la bandeja del microonda.

DETALLE	CANT	seleccion potencia	tiempo	METODO
Cocer porotos	227 g	HIGH	2-4 min	Cubrir, mover durante la cocción.
	454 g	HIGH	3-5 min	Reposo 2 min.
Sopas	213 g	HIGH	2 1/2-3 min	Repose 2 min.
	426 g	HIGH	4-5 min	Cubrir, mover durante la cocción.
Vegetales finos	340 g	HIGH	2-3 min	Cubrir, mover durante la cocción.
Budín raíces delgadas	426 g	HIGH	3-4 min	Cubrir, mover durante la cocción.
Porción de pollo, hamburguesas	2 partes	M-HIGH (80%)	3 1/2-5 min	Cubrir suelto. Girar durante la cocción. Reposo 3-5 min.
Tiritas de carne, bistec, jamón, codorniz o tocino	1 mas partes	M-HIGH (80%)	2-5 min	Cubrir con plástico para microondas. Revisar después de 1 min. Reposo 3-5 min.
Pollo a la cacerola	4 perso nas 227 g	M-HIGH (80%)	7-12 min	Cubrir. Esparcir 2 veces durante el recalentamiento. Reposo 5 min.
Budines	4 partes	HIGH	1-1 1/2 min	Cubrir. Reposo 3-5 min.
Natillas de frutas	4 partes	HIGH	3-4 min	Cubrir. Reposo 3-5 min.
Plateada y	500 ml	M-HIGH (80%)	3-4 min	Cubrir. Esparcir 2 veces. durante el recalentamiento.
Vegetales	250 ml	HIGH (80%)	1 1/2-2 1/2 min	Cubrir. Reposo 2-3 min.
	promedio	HIGH	3-5 min	Cubrir. Reposo 2-3 min.

Todos estos tiempos son aprox. y dependerá de la temperatura inicial, contenido y tamaño.

NOTA: DEBE TENER CUIDADO AL TOMAR VASIJAS RECALENTADAS.

Los postres necesitan ser recalentados cuidados cuidadosamente por su relleno azucarado, huevos con jamón, rellenos de carne, atraen microondas, y obtienen mucha calor, sin embargo las pasteles o queques pueden quedar fríos. Un tiempo corto de reposo luego del recalentamiento, se deberá considerar para estabilizar la temperatura interior.

Alimentos Congelados Convenientes

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

PROCEDIMIENTO GENERAL

1. Pie con costra deberán tener muchos agujeros en el centro de la costra con un tenedor permita el escape de vapor durante la cocción.
2. Cocinarlos de acuerdo a las instrucciones de la carta de alimentos congelados.
3. Repose los alimentos inmediatamente después de la cocción. Esto permitirá que el alimento finalice su cocción.
4. Asegurese que los alimentos estén calientes antes de sacarlos. Es decir, el vapor debría ser visible por todas partes.

COCCION DE ALIMENTOS CONGELADOS Y RECALENTAMIENTO

ALIMENTO	CANTIDAD	METODO	DESCONGELAMIENTO	TIEMPOS DE COCCION Y POTENCIA	SUGERENCIA
Carne					
Carne congelada individual hervir el paquete	284 g (10 oz)	Pinche el paquete. Colóquela en el plato.	6-7 min Repose 3 min.	4-5 min HIGH	Reposo 2 minutos.
Carne rostizada en guiso	114 g (4 oz)	Sacarlo del paquete o pinchelo. Colóquelo en el plato.	4-5 min	2-3 min HIGH	Separa en tiras después del descongelado. Reposo 2-3 min.
Plato de comida para uno	Carne, papa y 2 Vegetales	Colóquelo en el plato cúbralo con plástico para microondas.	7-8 min Reposo 4 min.	3-4 min HIGH	Reposo 2-3 min.
Pescado					
Bistec de bacalao	2 x 156 g (2 x 5,50 oz)	Colóquelo en el plato.	5-6 min reposo 4 min.	3-4 min HIGH	Girarlo a menudo mientras se descongela. 2-3 min de reposo.
Ahumado en el interior del paquete	170 g (6 oz)	pinche el paquete. Colóquelo en el plato.	5-6 min Reposo 4 min.	4-5 min HIGH	Girarlo a menudo mientras se descongela. Separar los filetes después de descongelar. Reposo 2-3 min.
Filetes de pescado en salsa	170 g (6 oz)	pinche el paquete. Colóquelo en el plato.	3-4 min reposo 4 min.	3-4 min HIGH	Girarlo a menudo mientras se descongela. Repose 4 min.

Tabla de Vegetales Frescos

VEGETALES	CANTIDAD	METODO	MINUTOS HIGH	TIEMPO REPOSO
Achicorias	2 medianas	Agregar 65 ml de agua y 1 cucharadita sal, Tapar.	6-8 min	3 min
Esparragos	340 g	Agregar 65 ml de agua. Esparcir después de 3 min. Tapar.	3-5 min 4-6 min	3 min 3 min
Beterragas	1 mediana	Pelar y rebanar. Agregue 65 ml de agua y sal.	4-6 min	3 min
Habas	454 g	Agregue 125 ml de agua. Esparza luego de 4 min. Tapar.	7-9 min	3 min
Brocole	227 g	Saque las partes duras del tallo, esparza las puntas tiernas. Agregue 15 ml de agua. Tapela.	4-6 min	3 min
Brusellas	227 g	Agregue 15 ml de agua. Esparza después de 3 min. Tapela.	4-6 min	3 min
Repollo	1 mediana	Lavar, saque las hojas, Agregue 15ml de agua, Tapela.	7-9 min	2 min
Zanahoria	227 g	Pelar, rebanar. Agregue 15 ml de agua. Tapar.	5-7 min	3 min
Coliflor	227 g	Corte las flores. Agregue 15ml de agua. Tapela	4-6 min	3 min
Apilo	448 g	Agregue 65 ml de agua. Tapar.	7-9 min	3 min
Cebolla	2 grandes	Rebanar. Agregue 65 ml de agua. Tapar.	3-6 min	3 min
Papas asada Cocidas nuevas	2 medianas 227 g 227 g	Pelar, envolver en toalla de papel. Pelar y cortar en cuadrados. Agregue 15ml de agua. Tapar.	7-9 min 6-8 min 5-7 min	5-10 min 3 min 3 min
Espinacas	284 g	Lavar, sacar el tallo. Agregar 15 ml de agua. Tapar	3-5 min	2 min
Brotes verdes	227 g	Lavar las hojas, agregar 15 ml de agua. Tapar.	5-6 min	2 min
Tomates	4 grandes	Limpiar y sacar la piel. Agregar 15 ml de agua. Tapar.	5-6 min	2 min

Coccion y Dorado

PAUTAS GENERALES

1. Quite el exceso de grasa de la carne de modo que esta quede lo más limpia posible. (Esto detendrá el enroscamiento)
2. Utilice sólo utensilios aptos para el microondas.
3. Cubra la comida con papel mantequilla, cubierta de plástico o alguna tapa durante el tiempo de cocción en el microondas.
4. Después de la cocción, retire la cubierta y destile el jugo.
5. Para obtener un rápido y mejor tostado, a menos que la comida esté lista, utilice la bandeja alta que viene con su horno, como en el caso del pollo o la carne.

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCION Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Carne Hamburguesa en trozos 125 gr. c/u, 1 cm. de gosor.	2 trozos 4 trozos	2-3 min., 100% 4-5 min., 100%	5-7 minutos 7-9 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Trozo de carne	700 a 900 gr.	18-23 min., 70%	7-9 minutos	Usar recipiente pyrex. Destile después de la cocción. No use bandaja para dorar.
Biftec de lomo 250 gr. 2 a 2.5 cm. de grosor.	1a 2	4-5 min., 70%	14-16 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Biftec de filete 250 gr. 2.5 cm.	Medio cocido Término medio Bien cocido	3-4 min., 70% 4-6 min., 70% 6-8 min., 70%	14-16 minutos 14-16 minutos 14-16 minutos	Igual que el anterior.
Cordero Chuletas de cordero 2.5 cm de grosor.	450 a 700 gr.	6-8 min., 70%	14-16 minutos	Igual que el anterior.
Ternera Chuletas o filete de ternera 250 gr. 1 a 2 cm.	1 a 2	5-7 min.,	14-16 minutos	Igual que el anterior.
Cerdo Chuletas de cerdo 250 gr. 1 a 2 cm.	1a 2	5-7 min., 70%	14-16 minutos	Igual que el anterior.
Tajada de jamón precocido	450 a 700 gr.	5-7 min., 70%	13-15 minutos	Aplique miel o capa de azúcar dorada antes de la cocción. Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique miel o capa de azúcar antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.

Coccion y Dorado

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCION Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Cardo				
Salchicha fresca, en trozos.	2 a 4 trozos	2-4 min., 100%	6-9 minutos	Añada 2 cucharadas de agua a la salchicha y cúbrala con una cubierta de plástico. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Salchichones frescos	4 a 6 trozos	4-6 min., 100%	6-9 minutos	
Salchichones precocidos	2 a 4 trozos 4 a 6 trozos 6 a 8 trozos	3/4-1 min., 100% 1-2 1/2 min., 100% 2 1/2-4 min., 100%	6-9 minutos 6-9 minutos 6-9 minutos	Use un plato de vidrio sin cubierta Voltee a mitad de tiempo de cocción. Coloque directamenta sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Aves				
Pollo trozado	1/2 kg.	5-7 min., 100%	9-13 minutos	Coloque el pollo hacia arriba en un plato bajo de 20.5 cm. Cubra con papel mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pollo entero	1.300 kg. a 1/2 kg.	6-9 min., 100%	24-30 minutos	Coloque el pollo hacia abajo, cúbralo. con papel mantequilla. Voltéelo hecia arriba a mitad de tiempo de coccion. Destile y aplique mantequilla derretida antes del dorado. No utilice la bandeia. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado				
Filete de pescado 1 cm.	1/2 kg. 1 kg.	3-4 min., 100% 5-7 min., 100%	10-14 minutos 10-14 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papal mantequilla. Destile después de la coccion y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente en la bandeja para dorar.
Biftecs frescos 2.5 cm.	1 kg.	3-5 min., 100%	10-14 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papal mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado entero	250 a 300 gr. 675 a 900 gr.	4-6 min., 70% 6-8 min., 70%	12-16 minutos 16-20 minutos	Igual que el anterior.

Cocimiento por Combinacion

NORMAS GENERALES

1. El metodo de combinación le permite tomar ventaja de la velocidad y retención de humedad del microondas y del crujiente y dorado efecto que le da ese aire seco y caliente.
2. Solamente use utensilios de cocina resistentes al calor y al microondas.
3. Para obtener un dorado más rapido y mejor, cocine en la parrilla más alta que tiene el horno, a menos que la comida sea muy grande como un pollo entero.

COMIDA	CANTIDAD	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Carnes Hamburgesas 4 oz. cada una, 1/2 pulgada de ancho Corte de rostizado, enrollado	2 piezas 4 piezas 3 a 4 lbs	10-12 minutos 13-15 minutos 11-13 minutos por libra Cruda (135°F) 14-16 minutos por libra Media (155°F)	Arregle los trozos de carne en el microondas en un plato que sea de microondas y coloquelos en el rack del tornamesa Seque y voltee las carnes durante la mitad de su cocimiento. Coloque la grasa de la carne hacia abajo. Añada las sazones a su gusto y coloque los trozos en el tornamesa. Volteelas si es necesario. Cuando termine, remuevalos del microondas y dejelos cubiertos con papel aluminio por 15 minutos.
Cordero Cordero rostizado, enrrollado, deshuesado	3 a 4 lbs	12-13 minutos por libra Crudo (135°F) 14-15 minutos por libra Medio (145°F) 16-17 minutos por libra Hecho (155°F)	Coloque la parte de la grasa hacia abajo del microondas o del rack. Añada cualquiera sazón a su gusto. Después de cocinado, remueva el cordero del microondas y dejelo cubierto por 15 minutos en papel aluminio.
Puerco Chuletas	2 chuletas (12 oz.) 4 chuletas (1 1/2 lbs.)	25-30 minutos 35-40 minutos	Añada cualquier sazón deseada y coloque las chuletas directamente en el rack o tornamesa. Cocinalas hasta que no estén rosadas. Volteelas a la mitad del tiempo de cocimiento. Remuevalas del microondas y dejelas cubiertas por 5 minutos.
Lomo rostizado, enrrollado, deshuesado	3 a 4 lbs	15-18 minutos por libra (170°F)	Coloque la grasa del lomo hacia abajo del microondas. Añada las sazones deseadas y coloque el lomo en el tornamesa. Volteelo si es necesario. Cuando este esté hecho remuevalo del microondas y cubralo por 15 minutos con papel aluminio.
Pollo Pechugas Deshuesadas	Media Pechuga (4-5 oz.) Pechuga entera (10-12 oz.)	7-9 minutos 14-18 minutos	Lave seque el ave. Remueva la piel y coloque la parte más gruesa de la pechuga hacia la parte de afuera del microonda. Coloque la pechuga en el rack o tornamesa. Anada mantequilla y sazones si lo dessea. Acomodela nuevamente a la mitad de el tiempo de cocimiento. Cocinala hasta que no se vea rosada y los jugos de la pechuga sean claros. Remuevala del microondas y cubrala con papel aluminio de 3 a 5 minutos.

Cocimiento por Combinacion

COMIDA	CANTIDAD	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Pollo			
Piezas para freir	2 1/2 a 3 lbs.	30-35 minutos	Lave y seque el ave. Arregle las piezas en el microondas, en un rack seguro para el microondas, con la parte más gruesa del pollo hacia la parte de afuera del microondas. Añada mantequilla o cualquier sazón deseada. Coloque las piezas en el rack o tornamesa. Acomode nuevamente a la mitad del tiempo de cocimiento transcurrido. Cocine las piezas hasta que no se vean rosadas y los jugos sean claros. Remueva las piezas y cubralas de 3 a 5 minutos.
Pollo entero	3 a 31/2 lbs.	38-45 minutos	Lave y seque el ave. Coloque la parte de la pechuga hacia abajo del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el pollo en el tornamesa. Voltee el pollo a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocine hasta que este no se vea rosado y los jugos sean claros. Remueva el pollo del microondas y cubralo con papel aluminio por 10 minutos.
Gallinas pequenas 1-11/2 Lbs cada una	Dos enteras	35-40 minutos	Lave y seque el ave. Amarre las alas a el cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque las pechugas de la gallina hacia arriba del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque la gallina en el tornamesa. Voltee y elimine cualquier liquido. Cocine hasta que no se vea rosada y los liquidos sean claros. Remueva del microondas y cubrala por 5 minutos con papel aluminio.
Pavo			
Pechugas Deshuesada	2 a 3 lbs	20-25 minutos por libra	Coloque la pechuga de pavo en el microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Cocinela hasta que no se vea rosada y que los liquidos sean claros. Remuevala del microondas y dejela cubierta por 10 minutos con papel aluminio.
Piezas de pavo	11/2a 2 lbs	25-35 minutos	Lave y seque el ave. Coloque las piezas más gruesas hacia la parte de afuera del microondas encima del rack. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Voltee las piezas a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocinelas hasta que no se vean rosadas y hasta que los jugos sean claros. Remuevalas del microondas y cubralas con papel aluminio por 5 minutos.

Otras Instrucciones de Ayuda

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determino el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por mas tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado de acuerdo a la guía de descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan mas rápidos que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que esta algunas veces comenzando la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de la aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay unos pocos alimentos el cual no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.
Rostizar, pollo o pernil, cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utencilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.
2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio. Salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorverán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación.
   Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente.
   NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

Precauciones de Seguridad

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua seguidamente adsorverá toda la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a no menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel de diario en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
   No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si el tiempo normal asignado ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente de la puerta esté a 8cm o mas detrás del borde de la superficie en el cual esta colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras furtas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interior rventara el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, esta detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.
    Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliento puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se esta deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción esta dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

Preguntas Y Respuestas

P ¿Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
R Puede haber varias rezones porque la luz del horno no se enciende:
- La ampolleta se ha roto.
- La puerta no esta cerrada.

P Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Porque suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es tocada?
R El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.

P Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?
R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Porque los huevos a veces revientan?
R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?
R Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

P Es posible hacer cabritas (Popcorn) en el microonda?
R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
(1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "popcorn" en hornos microondas.
(2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.
SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PAPAR/BORRAR" PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Porque no siempre el horno cocina tan rápido como dice la gua de cocina.
R Revise su guia de cocina nuevamente para segurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion cenvencional.

207

LG Electronics Inc.

P/NO. 3828W5A0224

January, 1997
Printed in Korea